



Estudi econòmic de la Cooperativa Agrícola de Cambrils

Jaume Vernet i Ferré

La cooperativa de Cambrils està regida actualment per la llei autonòmica de cooperatives que dona plens poders a la cooperativa. Aquesta llei té inclosa la llei de seccions de crèdit que depèn de la conselleria d'economia i finances.

La cooperativa de Cambrils està formada per diferents seccions que apleguen en la seva totalitat un centenar de treballadors.

SECCIONS DE LA COOPERATIVA

- CELLER
- ALMASSERA
- SUBMINISTRES
- FRUITS SECS
- HORTO-FRUCTÍCOLA
- SERVÈIS

Totes aquestes seccions tenen una comptabilitat pròpia i un balanç independent que al cap d'any s'ajunta amb la comptabilitat també pròpia de la secció de crèdit.

ORGANIGRAMA

ASSEMBLEA GENERAL

Interventors de	Consell Rector
Comptes	- 1 president
	- 1 sots-president
	- 1 secretari
	- 1 tesorero
	- 8 vocals

Independentment d'aquests organismes hi ha a cada secció una assemblea independent a part.

SECCIÓ CELLER

Aquesta secció s'encarrega de la transformació del vi de la posterior venda. Fou fundada el 1920 i va arribar a la màxima producció l'any 1960 quan es va arribar als 40.000 Hlts. mentre que l'any 1984 se'n van produir només uns 10.000.

L'any 1960, amb l'entrada del turisme, es van vendre les terres de la vora de la mar que eren les que produïen la major part del vi, per a comprar terres de regadiu a la part alta del poble, aquest canvi de possessions de terres va fer baixar considerablement la producció de vi.

Sistema de pagament

S'utilitza una fórmula que ens permet pagar a cada pagès un diferent preu partint del grau alcohòlic que té el vi que porta al celler de la cooperativa.

Fórmula

$$\text{Kg. de verema} \times \text{Grau alcohòlic} \\ 137 (x)$$

(x) Aquesta xifra és fixa per a tots els socis i surt d'una mitjana tretja per la cooperativa que determina els quilos de raïm necessaris per a fer 100 litres de vi.

El resultat que ens dona són els graus(hectolitre que ha entrat el soci, que variaran a igualtat de quilos de raïm depenent del grau alcohòlic del vi.

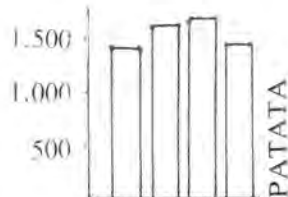
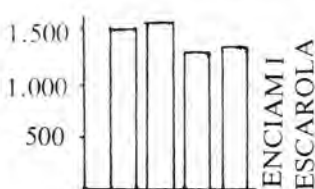
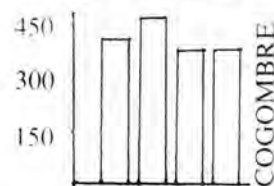
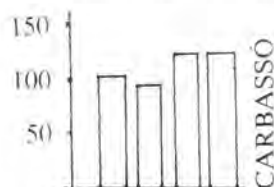
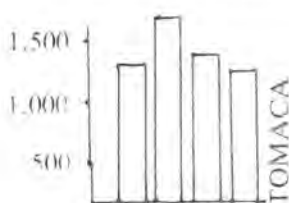
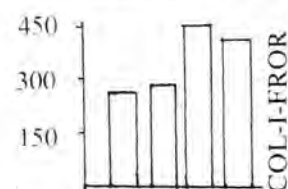
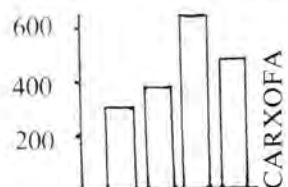
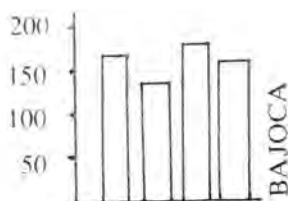
Raons que fan variar el grau alcohòlic

- Zona de producció: Un cep a la zona muntanyenca dona més grau que un cep a la zona de voramar.

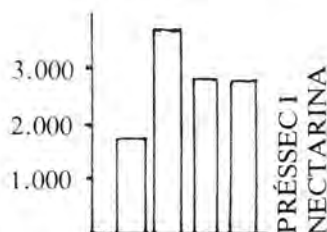
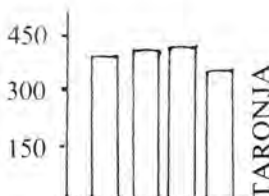
Aquest treball és fruit d'una estada de pràctiques a la Cooperativa agrícola de Cambrils, emmarcada en el programa d'estatges de l'Escola de Capacitació Agrària de «Mas Bové». Aquesta comunicació obtingué el segon premi de la Convocatòria Jove, dotat per la Cooperativa Agrícola de Riudoms amb 10.000 ptes., en el VIè. Seminari d'Estudis Agraris sobre el Baix Camp (juliol-agost 1987) que organitzà la Secció d'Estudis Històrics i Socials del CE-

**GRÀFICS ORIENTATIUS DE LES ENTRADES
A LA COOPERATIVA D'ALGUNS DEL
PRODUCTES DE LA SECCIÓ
HORTO-FRUCTÍCOLA
EXPRESSATS EN TONES
PERÍODE COMPRES ENTRE 1982 I 1985
(ambdós compresos)**

VERDURES



FRUITES



- Varietats: Lògicament unes varietats donen més grau que altres.

Sistemes de venda

-Prendre la verema en vi per al consum particular.

El pagès pot prendre el vi del grau que vulgui, el que ens fa utilitzar la fórmula següent:

- $100 \times N^{\circ}$ de graus/hectolitre que ha entrat

Graduació del vi que vol

= litres de vi que li pertoqueu

- Vendre el vi a la mateixa cooperativa.

En aquest sistema la cooperativa el ven

primer a un comerciant qualsevol, que el pren a granel dosificat en Graus/Hectolitre i després cada soci cobra la seva part en grau/hectolitre descomptant-hi el marge de la cooperativa, que és normalment del 6%.

SECCIÓ HORTO-FRUCTÍCOLA

Aquesta secció és una de les més importants de la cooperativa ja que trafica una quantitat molt gran i diversa de productes horto-fructícoles que, com ja sabem, són productes moridors i que intensifiquen quant a temps les tasques de:

- elaboració

- transformació
- venda

Aquesta secció mou al llarg de l'any una xifra aproximada de 18.000.000 de kgs. de gènere molt variat.

Escandall

Sistema demanat pels propis socis de la cooperativa pocs anys després de la seva fundació amb la intenció de produir més qualitat i que cada soci cobri pel que porti, de manera que es va aconseguir d'augmentar els preus de venda dels productes.

Aquest sistema consta d'una mena de triatge en el que intervé només el 10% del total dels quilos entrats, i un cop triats detingudament aquest 10% s'aplica sobre el total dels quilos entrats.

Fixació del preu

- **PREU FERM.**- El preu és fixat per la cooperativa mitjançant uns comptes realitzats prèviament. Aquest sistema seria l'ideal ja que el pagès cobra els productes a un preu elevat, però només s'utilitza aquest preu quan hi ha una manca del producte i la cooperativa pot manejar una mica el mercat com vol.

Càlcul del preu: Preu pagès + 6% de marge + despeses.

- **VENDA PER CONTRACTE.**- És un sistema de venda molt antic però a la vegada és eficaç i interessant per a la cooperativa ja que hi guanya igualment el 6% de dret de cooperativa sense cap despesa. S'utilitza normalment per a productes intensius com és normalment l'enciam. En aquest tipus de venda hi ha un contracte que s'acorda a la meitat del cicle del cultiu amb unes normes que varien depenent del comprador.

- **PREU DE MERCAT EXTERIOR.**-

Aquest preu obliga la cooperativa a restringir al màxim el preu de les despeses i normalment fa baixar el preu de pagament al soci. Donat que el preu ve fixat de fora, no es pot anar per damunt d'ell, ja que sinó es quedarà tot el producte per a vendre i seria pitjor encara que vendre'l a baix preu.

Forma de fixar el preu en aquest cas:

Preu al que ha venut la coop. - (despeses + jornals + 6% marge + 0,35 pts. fixades com a suplement)

Aquesta fórmula ens dona el preu que s'cobrara el soci.

Exportació

No cal dir que per al bon funcionament d'una cooperativa, cal obrir les portes a l'estranger donat que tenim un gran avantatge sobre ells que ens permet oferir-los molts productes que anys endarrera només podien consumir a la primavera-estiu. Ja que tenim un clima ideal per als productes primerencs, encara que exportar sigui un gran pas, el productor i el venedor espanyol han de donar-ne un de molt gros per a poder donar als països importadors el tipus de fruita i verdura que ells exigeixen:

UNIFORMITAT
TAMANY ESTÀNDARD
PRESENTACIÓ

Documents necessaris per a exportar

Amb una llicència per a exportar n'hi ha prou i aquesta pot ser:

GENERAL.- Permet portar diversitat de productes a diferents països de l'estranger.

INDIVIDUAL.- És una targeta més concreta ja que només serveix per un sol producte a un sol país.

MERCATS DE DESTÍ DE LA COOPERATIVA AGRÍCOLA DE CAMBRILS

SUD DE FRANÇA
ASTÚRIES
PAÍS BASC
COOP. DE CAMBRILS
CANADÀ
GRAN BRETANYA

SECCIÓ DE FRUITS SECS

Aquesta secció no té gaire importància dins la cooperativa, els principals productes que la formen són: avellana, garrofa i ametlla.

En aquests productes no es fa cap mena de transformació, sinó que la cooperativa els emmagatzema quan entren i els ven posteriorment.

Venda del producte

La venda dels fruits secs es fa a grans majoristes, però el soci pot deixar el produc-

te en dipòsit pagant una quota anual.

Sistema de pagament del producte

GARROFA I AMETLLA.- Fins que no es ven la totalitat del producte, no es paga als socis.

Si un soci vol vendre abans que ho faci la cooperativa ho pot fer, però no cobrarà el mateix preu que després, la resta li serà reintegrada.

AVELLANA.- En aquest producte canvia una mica la seva venda ja que es ven pel rendiment del fruit, ja que tots sabem que unes varietats donen més que unes altres.

SECCIÓ DE SUBMINISTRES AL SOCI

Aquesta secció està destinada a vendre al soci la majoria de productes fitosanitaris necessaris per a conrear la terra degudament i d'altres diversos com borrasses, ferrades, punxons, etc.

La cooperativa de Cambrils també té una àmplia gamma de serveis socials com po-

den ser: Xerrades sobre cultius i noves tècniques, Oficina d'informació fitosanitària, Orientació en tràmits burocràtics, Festes típiques dels pagesos (Sant Antoni).

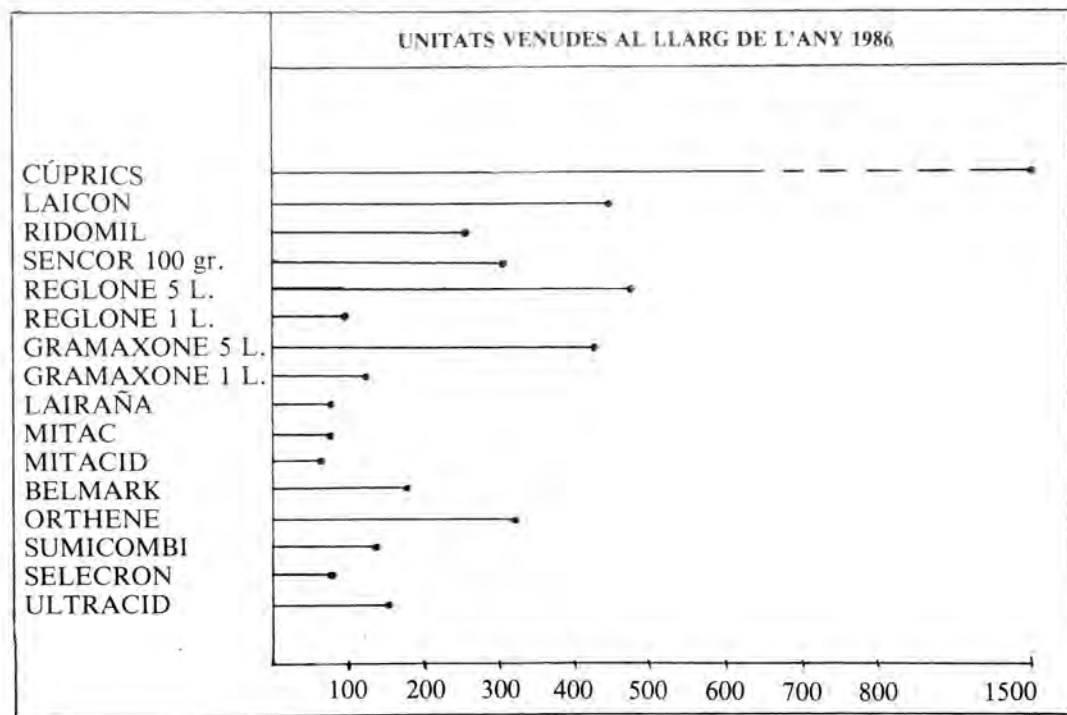
SECCIÓ DE SERVEIS

Aquesta secció està destinada a fer serveis als socis que ho desitgin amb una sèrie de treballs per al major aprofitament de la maquinària en comunitat.

SEGADORA.- Donat que els conreus de cereals no són gaire importants a les nostres terres la cooperativa lloga una segadora cada any per a fer aquesta tasca.

PELADORA D'AMETLLES.- Aquesta màquina és pròpia de la cooperativa i es lloga als socis a un tant per hora. En aquesta màquina no intervé cap treballador de la cooperativa.

PELADORA D'AVELLANES.- Ja que el funcionament d'aquesta màquina és complex quan un soci vol usar-la l'ajuda un treballador de la cooperativa.



SECCIÓ ALMASSERA

Aquesta secció fou fundada el 1940, és la que s'encarrega de la transformació i venda de les olives i oli respectivament.

Actualment la producció d'olives al terme de Cambrils és de 500.000 kg. La producció d'olives depèn de les anyades i cal destacar que al 1960 es va arribar a les 1000 tones.

Fixació del preu

Abans d'iniciar-se la campanya es fixa un preu orientatiu més baix que el preu que portarien normalment.

Les olives es paguen segons el rendiment, per soci, calculat amb un tipus d'escandall.

Amb els sacs que porta el soci es treuen unes mostres que s'ajuntaran i després s'agafaran 1/2 kg. del total.

Amb aquesta quantitat, que es premsa com les altres amb una premsa petiteta, sor-

tirà una quantitat d'oli que s'utilitzarà per a fer una regla de tres.

Ex.

500 gr/olives 85 c.c.

50.000 gr. X

X = litres/quartera

El preu final es calcula unint tots els preus de venda juntament amb els quilos venuts a cada preu i després se li treuen les despeses i ens donarà les pts/kg de reintegrament.

Tipus de venda

Venda d'oliva granel

Venda d'oli embotellat

Venda d'oli en grau

Càlcul de despeses

Al preu del producte se li resten: llum i força, jornals interessos, amortitzacions i envasos; això equival al 6%

QUADERNS DE
DIVULGACIÓ
CULTURAL



Una col·lecció de llibres
bàsics que apleguen aspectes
diversos de la història,
la societat i la cultura nostrada.



Oficines i Caixa Rural:

Plaça de l'Església, 20 - Tel. 85 03 44

Moli d'oli, celler i fruits secs:

Plaça del Portal, 4 - Tel. 85 00 42

Magatzem d'adobs i d'agroquímics:

Avda. de Montbrí, 5 - Tel. 85 00 42

**COOPERATIVA AGRÍCOLA I CAIXA AGRÀRIA
DE RIUDOMS SCOOPC. LTDA.**

CÀLCUL DE RENDIMENTS DE L'OLIVA



Placa
foradada



Cilindre

Placa
reixada



Tap fusta

Pasta



Cofi



CÀLCUL DE LITRES D'OLI/QUARTERA

ex.

500 gr.	85 c.c.
50 kl.	X

17% de rendiment